



## Хлебный кадаиф

Yassi Kadayif



500 гр. яссы кадаифа (разновидность кадаифа)  
1 стакан молока  
2-3 яйца  
Жарить:  
1 стакан растит. масла  
Для сиропа:  
2 стакана сахара  
2 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона  
Украсить сверху:  
0,5 стакана измельченных грецких орехов

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # В глубокой посуде взбить 2-3 яйца (в зависимости от размера). В другую чашку налить молоко.
- # Кадаиф обмакнуть сначала в молоко, затем сразу в взбитые яйца.
- # Пожарить в разогретом масле с двух сторон и выложить на бумажное полотенце.
- # Положить теплый кадаиф в сироп. Когда сироп впитается, выложить на сервисную тарелку.
- # Посыпать сверху измельченными грецкими орехами.

«Хлебный» кадаиф в некоторых районах известен как «таш кадаиф».